KOMBI-UND HEISSLUFTDÄMPFER
BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

COMBI DIRECT

305 / 105 / 110 / 115

PROGRAMMABLE V 0.6

DE

INDEX

1.0	Vorwort
2.0	Garprogramme und Vorrichtungen programmierbare Modelle
2.0A	Einstellung des Garzyklus oder Garprogramms
2.1	Inbetriebnahme der programmierbaren Modelle
2.2	Beschreibung Bestandteile der programmierbaren Bedienungstafel „XT ROLL KEY“
2.3	Einstellung der Phase KONVEKTION für manuelles Garprogramm
2.4	Einstellung der Phase DAMPF für manuelles Garprogramm
2.5	Einstellung der Phase KOMBI für manuelles Garprogramm
2.8	Vorrichtungen und Automatik für manuelle Garprogramme
2.9	Starten des manuellen Garprogramms
3.0	Einstellung und Änderung eines automatischen mehrphasigen Garprogramms
3.0A	Garen mit automatischen Garprogrammen
3.0B	Einstellung der Phasennummer eines automatischen Garprogramms
3.0C	Wahl des Garprogramms
3.0D	Wahl der Gebläsegeschwindigkeit
3.0E	Einstellung der Garparameter
3.0F	Einstellung des Namens eines automatischen Garprogramms
3.0G	Programmierung der weiteren Phasen
3.1	Starten eines automatischen Garprogramms
3.2	Vorwärmphase während eines automatischen Programms
3.3	Cook&Hold Funktion während eines automatischen Programms
3.4	Zeitversetztes Einschalten eines automatischen Garprogramms
4.0	Programm für die Reinigung und Wartung “XT CARE PROGRAM”
4.1	Automatisches Garraumwaschprogramm
4.2	Ausführung eines automatischen Reinigungsprogrammes
4.2A	Empfohlene des Reinigers “DETABINOX®” und spültabletten “BRILLINOX®”
4.3	Nutzung der spültabletten BRILLINOX®
5.0	Schutzpasswort für automatische Garprogramme
5.1	Ausschalten des Gerätes
5.2	Einstellung Sprache-Tag-Datum-Uhrzeit
7.0	Signalisierung und Anzeige von Störungen und Schäden
8.0	Wartung
8.1	Anweisungen bei Störungen und/oder längerem Gerätestillstand
8.2	Nützliche Hinweise beim Garen
9.0	Methoden und Ratschläge für das Garen mit Konvektion
9.1	Abhilfe bei anormalem Garen

1.0 VORWORT

Der Inhalt dieses Handbuchs ist allgemeingültig und nicht alle beschriebenen funktionen könnten in ihrem Produkt eingeschlossen sein.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.
Lesen Sie sorgfältig diese Bedienungsanleitung und beachten Sie insbesondere die gültigen Richtlinien bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen.
Dieses Gerät darf nur für den ursprünglich vorgesehenen Zweck benutzt werden, für den es konzepiert und hergestellt wurde. Das heisst für das Garen und Kochen von Speisen und die Regeneration von vorgegarten und/oder tiefgekühlten Speisen.

Um die Terminologie der nächsten Paragraphe genau zu verstehen, definiert man, dass die Garfase der Zeitraum ist, in dem der Dämpfer eine der unten angegebenen Garprozesse durchführt:

2.0 GARPROZESSE UND HILFSVORRICHTUNGEN (Abb. 3)

Forcierte Heissluft
(Temperaturbereich 20 - 270°C)

Mischbetrieb forcierte Heissluft und Dampf
(Temperaturbereich 20 - 270°C)

Dampf
(Temperarurbrich 20 - 100°C)

Die Garphase kann folgende Automatiken und Vorrichtungen benutzen:

Kerntemperaturfühler für die Kontrolle der Kerntemperatur der Speisen

Δt für die Temperaturkontrolle innerhalb des Garraums

Sicherheitsablassventil des Garraums

Hohe oder niedrige Gebläsegeschwindigkeit

2.0A Einstellung eines Garzyklus oder automatischen Garprogramms:

Manuelles Garprogramm oder Zyklus:
Die Speisen werden in einer einzelnen Phase gegart.
Während des Programmes kann man die oben genannten Vorrichtungen und Automatismen einstellen oder löschen, man kann auch die Garraumtemperatur, die Temperatur des KTFs, die Dampfmenge und die Garzeit ändern.

Automatisches Garprogramm oder Zyklus:
Die Speisen werden mit mehr als einer Phase und voll automatisch gegart.
Während des Programmes kann man zeitgleich die Vorrichtungen und Automatismen, die Gartemperatur, Garzeit und Dampfmenge ändern.

2.1 INBETRIEBNAHME MODELLE PROGRAMMIERBAR (Abb. 3)

Zuerst die Wasserabsperrventile öffnen und dann den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter einschalten. Auf dem Display (A) erscheinen nacheinander :
die Schrift **OVEN TWO** mit der Softwareangabe (z.B. **V-01.00a**), die Schrift **OVEN NORMAL** und zuletzt die Schrift OFF (hierab werden wir diese Anzeige auf dem Display (A) „stand-by“ nennen).
Auf dem graphischen Display (L) wird ein roter Punkt erscheinen, während die Displays (M) und (N) ausgeschaltet sein werden.

Die Taste **ON/OFF** (A1) drücken und für 3 Sek. Gedrückt halten; das graphische Display wird anfangs die Schrift **MONOPHASIGES REZEPT** anzeigen und danach die Schrift **MANUAL** zusammen mit der in der letzten Garphase gebrauchten Zeit. Die weissen Led-Betriebsanzeigen (R) und (V) zeigen den letzten Garzyklus an, der Display (L) wird die Temperatur im Garraum zeigen.

Um einen Garprozess auszuwählen, drücken Sie die “MULTIFUNKTION” Taste (Z).
Das Einschalten des weissen LEDs (R) entspricht dem Betrieb **Heissluft**
Das Einschalten des weissen LEDs (V) entspricht dem Betrieb **Dampf**
Das Einschalten beider LED (R) und (V) entspricht dem **Mischbetrieb**.

Um die eingestellten Garparameter zu visualisieren, drücken Sie den Drehknopf des Encoders (B) Das Einschalten der LED (L1), (M1), (N1), (S) oder (H) zeigen an auf welche Parameter sich die Daten auf dem Display (L), (M) und (N) beziehen.Um diese Parameter zu ändern befolgen Sie die Anweisungen der folgenden Kapitel.

2.2 BESCHREIBUNG BESTANDTEILE PROGRAMMIERBARE BEDIENUNGSTAFEL (Abb. 3)

A	Display LCD
A1	Ein-/Ausschalter (ON/OFF)
B	Encoder – (Enter) Knopf (um die Werte zu ändern)
C	Zyklus- Start/Stoptaste
C1	Weisses LED Start
D	Ein-/Ausschalter Innenbeleuchtung
D1	Weisse Led-Betriebsanzeige Innenbeleuchtung
E	Taste Vorwärmen Taste Cook&Hold (3 Sek. Gedrückt halten)
E1	Weisse Led-Betriebsanzeige Vorwärmen
E2	Weisse Led-Betriebsanzeige C&H
F	Wahltaste Gebläsegeschwindigkeit
F1	Weisse Led-Betriebsanzeige niedrige Geschwindigkeit
H	Taste Delta T
L	Display Anzeige Garraumtemperatur
L1	Weisse Led- Betriebsanzeige Änderung der Parameter
M	Display Anzeige Dampfmenge
M1	Weisse Led-Betriebsanzeige Änderung der Parameter
N	Display Anzeige Garzeit
N1	Weisse Led- Betriebsanzeige Änderung der Parameter
P	Taste Garraumabkühlung
P1	Weisse Led-Betriebsanzeige Garraumabkühlung
R	Led-Betriebsanzeige Betriebsart forcierte Heissluft
S	Weisse Led- Betriebsanzeige Änderung der Parameter
V	Weisse Led- Betriebsanzeige Betriebsart Dampf
Z	Menütaste und Programmierung

Abb. 3

2.3 EINSTELLUNG UND STARTEN DER BETRIEBSART “HEISSLUFT” IM MANUELLEN GARPROGRAMM (Abb. 4)

Dieses Programm ist manuell und verfügt über ein Phase mit dem Namen des Garprozesses forcierte Heissumluft.

Um diesen Garprozess zu wählen, wiederholt die Multifunktions-Taste (Z) drücken, bis die weisse Led-Betriebsanzeige in Nähe des Simbols aufleuchtet.

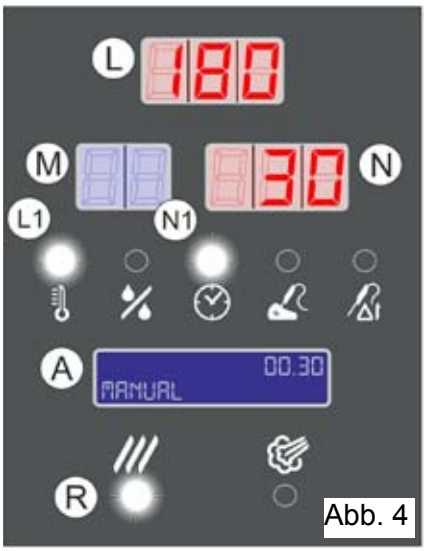


Abb. 4

Drücken Sie den Encoder-Drehknopf,

zeigt die Kontrolltafel folgendes an:

1 im LCD Display (A) die Schrift MANUAL und die Zeit der letzten Heissluftphase

2 im beleuchteten Display (L) die Set- Temperatur für wenige Sekunden, danach die reale Garraumtemperatur.

Dieser Wert wird durch das Einschalten der weissen Led- Betriebsanzeige (L1) bestätigt.

3 im beleuchteten Display (N) die Zeit des letzten Heissluftzyklus.
Dieser Wert wird durch Einschalten der weissen Led-Betriebsanzeige (N1) bestätigt.

Falls während des letzten Garen der KTF benutzt wurde, zeigt das Display die zuvor eingestellte Temperatur an.
Dieser Wert wird durch Einschalten der weissen Led-Betriebsanzeige (S) bestätigt.

Im beleuchteten Display (M) wird kein Wert angezeigt, da in der Betriebsart Heissluft die Feuchtigkeitskontrolle nicht aktiviert wird.

Ist die Tür geöffnet, erscheint auf dem Display (N) die Schrift oPn. Falls man ein Garprogramm mit denselben auf dem Display angezeigten Werten durchführen möchte, drücken Sie lediglich die START/STOP Taste (C) für den Beginn des Zyklus.

2.3A Set- Änderung Garraumtemperatur (Abb. 5)

Der auf dem Display (L) angezeigte Wert entspricht der Garraumtemperatur und kann von 20°C bis 270° C eingestellt werden. Im Falle, dass die niedrige Gebläsegeschwindigkeit gewählt wird, ist die maximale Temperatur 220°C. Um den Wert (L) zu ändern, gehen Sie wie folgt vor: kontrollieren, ob die Betriebsart Heissluft eingestellt wurde, oder diese mit der Multifunktions-Taste (Z) wie im Paragraph 2.1 einstellen;

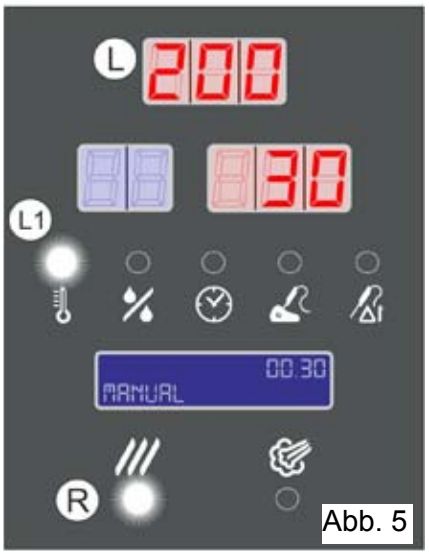


Abb. 5

Wenn Sie den Encoder-Knopf drehen (B), werden die Leds der Garparameter in Sequenz einschalten.
Den Encoder-Knopf drehen bis der weisse Led (L1) einschaltet.

Den Encoder-Knopf drücken, um die werte zu verändern. Der blinkende Led (L1) bestätigt, daß man die Temperatur verändern kann.

Den neuen Wert wählen, indem Sie den Drehknopf des Encoders (B) drehen. Im Uhrzeigersinn um den Wert zu steigern, gegen den Uhrzeigersinn um den Wert zu verringern.

Bei eingestelltem Wert, den Encoder drücken, um den gewünschten Wert zu speichern.

Ist es nicht nötig, weiter Parameter zu ändern, starten Sie den Garzyklus durch Drücken der START/ STOP- Taste (C) Während des Garens zeigt das Display (L) die Temperatur im Garraum an und das Display (N) zeigt die Dauer ab Beginn der Phase an. Um die eingegebenen Parameter zu visualisieren, drücken Sie den Encoder-Knopf.

2.3B Änderung der Gardauer (Abb. 6)

Das elektronische System dieses Kombi erlaubt die Gardauer innerhalb dieser Parameter zu wählen: von 1 Minute zu 9 Stunden und 59 Minuten, oder ohne Zeitbegrenzung. Um den Wert von (N) zu ändern gehen Sie wie folgt vor:

Abb. 6

Wenn Sie den Encoder-Knopf drehen (B), werden die Leds der Garparameter in Sequenz einschalten.
Den Encoder-Knopf drehen bis der weisse Led (N1) einschaltet.

Den Encoder-Knopf drücken, um die werte zu verändern. Der blinkende Led (N1) bestätigt, daß man die Gardauer verändern kann.

Den neuen Wert durch Drehen des Encoder-Knopfes (B) einstellen. Im Uhrzeigersinn, um den Wert zu steigern, gegen den Uhrzeigersinn, um den Wert zu verringern.
Bei eingestelltem Wert, den Encoder drücken, um den gewünschten Wert zu speichern.

Auf dem Display (A) werden die Schrift **MANUAL** und die eingestellte Zeit angezeigt.
Während des Garens zeigt das Display (L) die Temperatur im Garraum an und das Display (N) die Dauer ab Beginn der Phase. Um die eingegebenen Parameter zu visualisieren, drücken Sie den Encoder- Knopf.

2.3C Set-Änderung der Temperatur des KTF (Abb. 7)

Der Ofen wird mit einem äusseren Steckverbinder unter der Bedientafel für den Kerntemperaturfühler geliefert.

Den Schutzdeckel vom Steckverbinder beseitigen und den Kerntemperaturfühler einschalten.

Immer wenn der Kerntemperatufühler nicht gebraucht wird, empfehlen wir Ihn auszuschalten und den Steckverbinder mit dem geeigneten Deckel zu schützen.

Abb. 7

Dieser Kombi erlaubt die Kontrolle der Kerntemperatur, alternativ zu der voreingestellten Gardauer.
Wenn auf der Kontrolltafel die weisse Led-Betriebsanzeige (S) aufleuchtet, bezieht sich der auf dem Display (N) angezeigte Wert auf die vom KTF gemessene Kerntemperatur und kann von 20°C bis 99°C eingestellt werden.
Um den Wert von (N) zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:

Wenn Sie den Encoder-Knopf drehen (B), werden die Leds der Garparameter in Sequenz einschalten. Den Encoder-Knopf drehen bis der weisse Led (L1) einschaltet.

Den Encoder-Knopf drücken, um die werte zu verändern. Der blinkende Led (L1) bestätigt, daß man die Temperatur des KTF verändern kann.

Den neuen Wert durch Drehen des Encoder-Knopfes (B) einstellen. Im Uhrzeigersinn, um den Wert zu steigern, gegen den Uhrzeigersinn, um den Wert zu verringern.

Bei eingestelltem Wert, den Encoder drücken, um den gewünschten Wert zu speichern.

Auf dem Display (A) werden die Schriften „**MANUAL**“ und „**00.00**“ angezeigt. Bei Beginn des Garzyklus zeigt dieser Wert an, seit wann die Garphase mit KTF begonnen hat.

Ist es nicht nötig, weiter Parameter zu ändern, starten Sie den Garzyklus durch Drücken der START/ STOP- Taste (C).

Während des Garens zeigt das Display (L) die Temperatur im Garraum an und das Display (N) die vom KTF gemessene Temperatur im Kern der Speise. Um die eingegebenen Parameter zu visualisieren, drücken Sie den Encoder- Knopf.

2.3D Einstellung der Funktion ∆t (Delta T) (Abb. 8)

Abb. 8

Beim Garen von grossen Fleischstücken, so dass der Verlust an Mineralsalzen und Vitaminen gering bleibt, ist es sehr wichtig eine kostante Differenz zwischen Garraumtemperatur und Kerntemperatur des Produktes zu bewahren.

Diese Differenz wird “Delta T” genannt, kurz Δt.
Je kleiner diese Differenz ist, desto besser wird das Garergebnis: das Fleisch wird immer wunderbar zart und der Gewichtverlust ist sehr gering

Es ist nur möglich diese Funktion zu benutzen, wenn man vorher die Funktion „ Kerntemperaturfühler“ gewählt hat um die Gardauer festzulegen.
Der “Delta T”- Wert kann zwischen 30 und 150° C eingestellt werden.

Um die Funktion “Delta T“ zu benutzen, gehen Sie wie folgt vor:

Nachdem Sie den Encoder-Knopf gedrückt haben, um die für den KTF gewählte Temperatur zu bestätigen, drehen Sie den Knopf bis zum Einschalten der weissen Led-Betriebsanzeige (H).

Den Encoder-Knopf drücken, um den Delta T- Wert.

Den neuen Wert durch Drehen des Encoder- Knopfes (B) einstellen.
Im Uhrzeigersinn, um den Wert zu steigern, gegen den Uhrzeigersinn, um den Wert zu verringern.

Bei eingestelltem Wert, den Encoder drücken, um den gewünschten Wert zu speichern.

Auf dem Display (A) werden die Schriften „MANUAL“ und „00.00“ angezeigt. Bei Beginn des Garzyklus zeigt dieser Wert an, seit wann die Garphase mit KTF begonnen hat.

Ist es nicht nötig, weiter Parameter zu ändern, starten Sie den Garzyklus durch Drücken der START/ STOP- Taste (C)

Während des Garens zeigt das Display (L) die Temperatur im Garraum an und das Display (N) die vom KTF gemessene Temperatur im Kern der Speise. Um die eingegebenen Parameter zu visualisieren, drücken Sie den Encoder- Knopf; in diesem Falle werden abwechselnd auf dem Display (N) die eingestellte Temperatur des KTF angezeigt, dass durch Einschalten der weissen Led-Betriebsanzeige (S) signalisiert wird und die eingestellte Temperatur für den Delta T-Wert angezeigt, dass durch Einschalten der weissen Led-Betriebsanzeige (H) signalisiert wird.

Durch Drücken der Multifunktion- Taste (Z) während des Garens in Heissluftbetrieb, wird die Dampfproduktion im Garraum aktiviert.
Dieser wird durch Einschalten der weissen Led-Betriebsanzeige (M1) bestätigt und bleibt so lange man die Taste (Z) gedrückt hält aktiv.
Diese Funktion ist in der Endphase bestimmter Gararten nützlich, um den Effekt “goldbraun backen” der Speisen zu verbessern.

2.4 EINSTELLUNG DER PHASE “DAMPF” UND STARTEN IM MANUELLEN BETRIEB (Abb. 9)

Dieses Programm ist manuell und besteht aus einer einzigen Phase mit dem Namen des Garprozesses “Nur Dampf”.

Abb. 9

Um diesen Garprozess zu wählen, wiederholt die Multifunktions-Taste (Z) drücken, bis die weisse Led-Betriebsanzeige (V) in Nähe des Simbols aufleuchtet.

Drücken Sie den Encoder-Drehknopf,

zeigt die Kontrolltafel folgendes an

1 im LCD Display (A) die Schrift MANUAL und die relative Dauer des letzten Dampfgarzyklus
2 im beleuchteten Display (L) für wenige Sekunden die Set-Temperatur, darauf folgend die reale Garraumtemperatur. Dieser Wert wird durch Einschalten der weissen Led-Betriebsanzeige (L1) bestätigt.

3 im beleuchteten Display (N) die relative Dauer des letzten Dampfgarzyklus Dieser Wert wird durch Einschalten der weissen Led- Betriebsanzeige (N1) bestätigt. Wurde während des letzten Garprozesses der KTF eingesetzt, zeigt das Display (N) die zuvor eingestellte Temperatur an. Dieser Wert wird durch Einschalten der weissen Led- Betriebsanzeige (S) bestätigt.
4 Im beleuchteten Display (M) wird der Wert “99” angezeigt, dieser Wert ist nicht änderbar da im Dampfbetrieb der Feuchtigkeitswert fest ist. Ist die Tür geöffnet, erscheint auf dem Display (N) die Schrift oPn. Falls man ein Garprogramm mit denselben auf dem Display angezeigten Werten durchführen möchte, drücken Sie lediglich die START/STOP Taste (C) für den Beginn des Zyklus.

2.4A Änderung Set-Garraumtemperatur (Abb. 10)

Der auf dem Display (L) angezeigte Wert bezieht sich auf die Garraumtemperatur, diese kann zwischen 30°C und 100°C eingestellt werden. Um den Wert von (L) zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:

Abb. 10

Wenn Sie den Encoder-Knopf drehen (B), werden die Leds der Garparameter in Sequenz einschalten.
Den Encoder-Knopf drehen bis der weisse Led (L1) einschaltet.
Den Encoder-Knopf drücken, um die werte zu verändern. Der blinkende Led (L1) bestätigt, daß man die Temperatur verändern kann.

Den neuen Wert wählen, indem Sie den Drehknopf des Encoders (B) drehen. Im Uhrzeigersinn um den Wert zu steigern, gegen den Uhrzeigersinn um den Wert zu verringern.

Bei eingestelltem Wert, den Encoder drücken, um den gewünschten Wert zu speichern.

Ist es nicht nötig, weitere Parameter zu ändern, starten Sie den Garzyklus durch Drücken der START/ STOP- Taste (C). Während des Garens zeigt das Display (L) die Temperatur im Garraum an und das Display (N) zeigt an, wann die Phase begonnen hat. Um die eingegebenen Parameter zu visualisieren, drücken Sie den Encoder- Knopf.

2.4B Änderung Gardauer Wie im Paragraph 2.2B

2.4C Änderung Set-erntemperaturfühlertemperatur Wie im Paragraph 2.2C beschrieben

2.4D Einschalten der Funktion ∆t (Delta T) Wie im Paragrah 2.2D beschrieben

2.4E Änderung relative Set-Feuchtigkeit (Abb. 11)

Im “Dampfbetrieb” wird die Dampfmenge im Garraum automatisch vom elektronischen System auf 99% eingestellt. Dieser Wert ist nicht veränderbar.

Sehr wichtig: Es ist allgemein bekannt, daß die Dampftemperatur beim atmosphärischen Druck eine höhere Temperatur als 100 ° C nicht erreichen kann. Das elektronische System des Kombi zeigt auf dem Display (A) die Schrift “HOHE TEMP.” an, immer wenn man eine Dampf-Phase mit Garraumtemperatur über 100°C einstellt.

Abb. 11

Diese Mitteilung ist rein informativ, diese Situation kann nur mit einer Heißluft- oder Mischbetrieb-Phase und Temperatur über 100 °C geschehen, falls man die Abkühlung am Ende der Phase nicht durchgeführt hat, um die Temperatur zu reduzieren.
Das System ermöglicht die Dampferzeugung auch in dieser Situation.

2.5 EINSTELLUNG DES “MISCHBETRIEBS” UND STARTEN IM MANUELLEN GARPROZESS (Abb. 12)

Dieses Programm ist manuell und besteht aus einer einzigen Phase mit dem Namen des Garprozesses Heissluft mit mit Dampf, auch Mischbetrieb genannt.

Abb. 12

Um diesen Betrieb einzustellen, drücken Sie mehrmals die Multifunktionstaste (Z) bis zum Einschalten der weissen Led-Betriebsanzeige (R) in der Nähe des Symbols und dem (V) in der Nähe des Symbols

Drücken Sie den Encoder-Drehknopf,

zeigt die Kontrolltafel folgendes an:

1 im LCD Display (A) die Schrift MANUAL und die Dauer des letzten Garprozesses im Mischbetrieb.

2 im beleuchteten Display (L) für wenige Sekunden die Set-Temperatur, darauf folgend die reale Garraumtemperatur. Dieser Wert wird durch Einschalten der weissen Led-Betriebsanzeige (L1) bestätigt.

3 im beleuchteten Display (N) die relative Dauer des letzten Garzyklus im Mischbetrieb
Dieser Wert wird durch Einschalten der weissen Led- Betriebsanzeige (N1) bestätigt.
Wurde während des letzten Garprozesses der KTF eingesetzt, zeigt das Display (N) die zuvor eingestellte Temperatur an. Dieser Wert wird durch Einschalten der weissen Led- Betriebsanzeige (S) bestätigt.

4 Im beleuchteten Display (M) wird in Prozent der Wert der relativen Feuchtigkeit angezeigt.
Ist die Tür geöffnet, erscheint auf dem Display (N) die Schrift oPn. Falls man ein Garprogramm mit denselben auf dem Display angezeigten Werten durchführen möchte, drücken Sie lediglich die START/STOP Taste (C) für den Beginn des Zyklus.

2.5A Änderung Set-Garraumtemperatur Wie im Paragraph 2.2° beschrieben

2.5B Änderung Gardauer Wie im Paragraph 2.2B beschrieben

2.5C Änderung Set-Temperatur des KTF Wie im Paragraph 2.2C beschrieben

2.5D Einstellung der Funktion ∆t (Delta T) Wie im Paragraph 2.2D beschrieben

2.5E Änderung relative Set-Feuchtigkeit (Abb. 13)

Das elektronische System des Dämpfers ermöglicht die Dampfmenge im Garraum von 1% bis 99% zu regulieren.

Abb. 13

Um den Wert von (M) zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:

feststellen, dass der Mischbetrieb gewählt wurde, oder den Betrieb wie im Paragraph 2.1 beschrieben wählen;

Wenn Sie den Encoder-Knopf drehen (B), werden die Leds der Garparameter in Sequenz einschalten.
Den Encoder-Knopf drehen bis der weisse Led (L1) einschaltet.

Den Encoder-Knopf drücken, um die werte zu verändern. Der blinkende Led (L1) bestätigt, daß man die Feuchtigkeit verändern kann.

Den neuen Wert durch Drehen des Encoder-Knopfes (B) einstellen. Im Uhrzeigersinn, um den Wert zu steigern, gegen den Uhrzeigersinn, um den Wert zu verringern.

Bei eingestelltem Wert, den Encoder drücken, um den gewünschten Wert zu speichern.

Ist es nicht nötig, weiter Parameter zu ändern, starten Sie den Garzyklus durch Drücken der START/ STOP- Taste (C).

Durch Drücken der Multifunktion-Taste (Z) während des Betriebs des Dämpfers im Mischbetrieb erhöht man den Feuchtigkeitswert im Garraum um 10 %.

2.8 VORRICHTUNGEN UND AUTOMATISMEN FÜR DAS GAREN IN MANUELLEN PROGRAMMEN

2.8A Sicherheitsablassventil Garraum (Abb. 14)

Alle Modelle können mit dieser Vorrichtung ausgestattet werden, das die Funktion hat, die Feuchtigkeit im Garraum zu regulieren.

Das Öffnen und Schliessen des Ablassventils erfolgt durch Drehen des Knaufs (A).

Diese Vorrichtung erlaubt den Feuchtigkeitsablass aus dem Garraum.

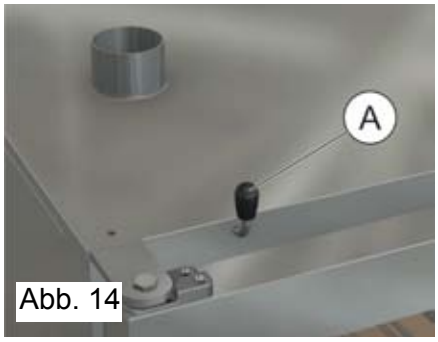


Abb. 14

2.8B Cook & hold (C&H) (Abb. 15 und 16)

Das Garverfahren Cook & Hold ermöglicht eine KONSTANTE TEMPERATUR von 50° C bei Zyklusende unbegrenzt beizubehalten.

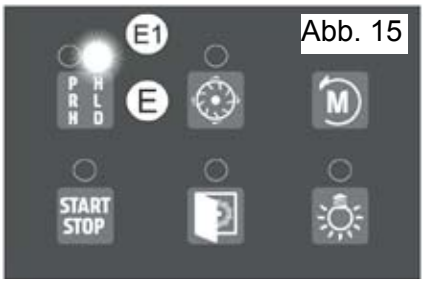


Abb. 15

Diese Funktion ist in den manuellen Heissluft garprogrammen nutzbar und es ist möglich diese in automatischen Garprogrammen zu benutzen, deren letzte Phase einer der o.g. Garprozesse entspricht.

Die Funktion C&H wird aktiv, nur wenn man eines der oben genannten Programme gewählt hat; di Taste (E) (Abb.15) bis auf dem beleuchteten Display (N) (Abb.16) die Schrift HLd erscheint. Diese Schrift wechselt mit der Garzeit ab. Die Garzeit vermindert wenn man die Zeit benutzt und erhöht wenn man den Kerntemperaturfühler benutzt.

Für das Garen mit Kerntemperaturfühler auch mit der Funktion Δt, kann man die Phase Cook & Hold wählen nur wenn die gewählte Temperatur erreicht wird; die Schrift HLd erscheint auf dem Display (N) für die ganze Zeit der Phase.
Wenn die Garzeit beendet ist oder die Kerntemperatur erreicht wird, klingelt das Läutwerk.
Um die Funktion Cook & Hold unwirksam zu machen, die Taste (E), bis die Schrift HLd auf dem Display (N) nicht mehr erscheint.

Abb. 16

ACHTUNG:
Bei Garen mit KTF, wenn man die Speise bei Beendung des Garzyklus nicht entfernt, wird die Kerntemperatur des Produktes weiter ansteigen; der Garpunkt wird dadurch geändert.
Aus diesem Grund ist der Einsatz der Funktion C&H bei Garen mit KTF nicht empfehlenswert.

2.8C Garraumabkühlung (Abb. 17, 18 und 19)

Der Garraumabkühlungszyklus erlaubt bei geöffneter Tür, dank des Gebläsebetriebs ein schnelles Abkühlen des Garraums.

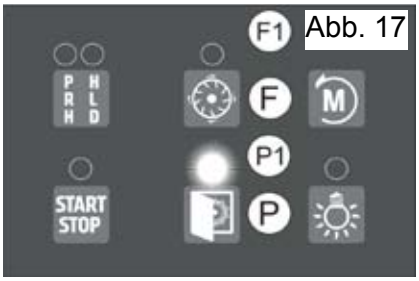


Abb. 17

Diese Funktion schaltet sich durch Drücken der Taste (P) (Abb.17) ein und wird durch Einschalten der weissen Led-Betriebsanzeige (P1) bestätigt.

Bei geschlossener Tür erscheint auf dem Display (N) die Schrift OPn (Abb.18).
Bei Öffnen der Tür erscheint auf dem Display (N) die Schrift COL und der Abkühlungszyklus beginnt (Abb.19).
Das elektronische System bringt die Ventilatoren mit Hochgeschwindigkeit in Betrieb. Die Taste (F) drückend ist es möglich diese Einstellung zu ändern und die niedrige Geschwindigkeit zu wählen, in diesem Falle erleuchtet die weisse Led-Betriebsanzeige (F1).

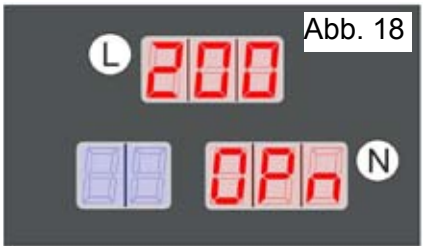


Abb. 18

Bei Erreichen der Temperatur von 30°C schalten sich die Ventilatoren aus und die Schrift Col blinkt auf dem Display (N)
Den Abkühlungszyklus unterbricht man mit der Taste (P), durch Schliessen der Tür unterbricht man diesen nur zeitweise.
Während der Abkühlphase zeigt das Display (L) die sinkende Garraumtemperatur an.

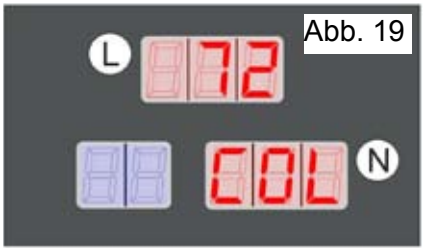


Abb. 19

2.8D Vorwärmen des Garraums (Abb. 20 und 21)

Nachdem Sie die Parameter für einen Garzyklus eingestellt haben, ist es möglich automatisch die Garraumvorwärmung mit den gewählten Werten durchzuführen.
Durch Drücken der Taste (E) (Abb.20) beginnt der Vorwärmzylus des Garraums, das Einschaltn der weissen Led-Betriebsanzeige (E1) bestätigt den Beginn der Funktion.

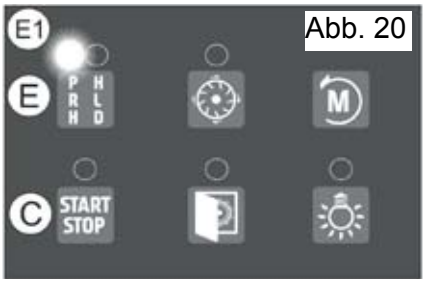


Abb. 20

Das elektronische System erhöht automatisch die eingestellte Temperatur um 30°C in Heissluft- und Mischbetrieb; während dieser Phase zeigt das Display (N) die Schrift PrH (Abb. 21) an.

Wenn die Vorheizungstemperatur erreicht wird, klingelt das Läutwerk (Buzzer), und der Wert blinkt auf dem Display (N) bis zur Öffnung der Tür. Um die Vorheizung zu stoppen, genügt es die Taste (E) zu drücken oder die Taste (C) für den Beginn des vorher eingestellten Garzyklus drücken.

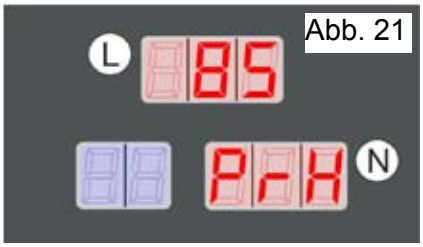
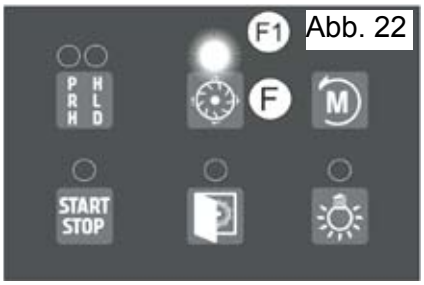


Abb. 21

Wichtig: Die maximale Vorwärmtemperatur entspricht der maximalen Betriebstemperatur; sollte die eingestellte Temperatur der maximalen Temperatur entsprechen, ist die Steigerung von 30°C nicht möglich.

Sehr wichtig: um gute Garergebnisse zu erreichen, ist es ratsam immer den Dämpfer vor Einführung der Speisen vorzuwärmen.

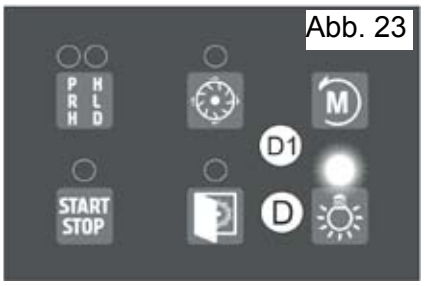
2.8E Einstellung Doppelgeschwindigkeit (Abb. 22)



Wenn man Heißluft oder Mischbetrieb wählt, funktionieren automatisch die Motoren mit Doppelgeschwindigkeit, bei Dampfzyklen wird die niedrige Geschwindigkeit automatisch gewählt
Die Taste (F) ermöglicht für den gesamten Garprozess zwischen den beiden Geschwindigkeiten zu wählen. Das Einschalten der weissen Led-Betriebsanzeige (F1) bestätigt den Betrieb mit niedriger Geschwindigkeit.

Wichtiger Hinweis: Die Geschwindigkeit der Ventilatoren hängt von den Speisen zu garen ab. Bitte beachten, dass die max. Temperatur im Garraum mit niedriger Geschwindigkeit 220° C ist.

2.8F Innere Garraumbeleuchtung (Abb. 23)

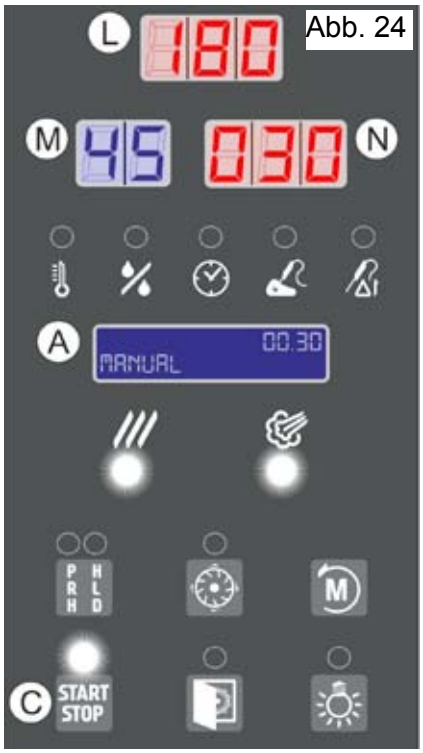


Alle Modelle sind mit Garraumbeleuchtung versehen, den Drückknopf (D) drücken.

Ein verzögertes Einschalten der Birnen bei geschlossener Tür ist normal.

Achtung: das elektronische System schaltet die Birnen nach einer Minute aus, (immer wenn die Garraumtemperatur über 150 °C ist), um die Leistungsdauer der Birnen zu verlängern.

2.9 STARTEN DES MANUELLEN GARPROGRAMMS (Abb. 24)



Nach Programmierung der Phase in den manuellen Garprogrammen die Taste (C) START/ STOP drücken. Der Garzyklus beginnt und die weisse Led-Betriebsanzeige (C1) erleuchtet.

Die Displays (A), (L), (M) und (N) zeigen die Garparameter wie in den vorangegangenen Paragraphen beschrieben an.

Sehr wichtig:
Während die manuellen Programme in Betrieb sind, kann man immer die Parameter ändern, gehen Sie wie folgt vor:

Um die Garparameter zu visualisieren den Encoder-Knopf (B). Auf dem Display werden die eingestellten Werte angezeigt und die relativen weissen Led-Betriebsanzeigen leuchten auf.

Um die Werte zu ändern. lang den Encoder-Knopf und drehen diesen danach bis zum Einschalten der weissen Led-Betriebsanzeige dem zu ändernden Parameter entsprechend; durch Drücken bestätigen Sie den Parameter und durch Drehen den ändern Sie den Wert.
Drücken um den neuen Wert zu bestätigen.

3.0 EINSTELLUNG UND ÄNDERUNG VON EINEM AUTOMATISCHEN GARPROGRAMM MIT MEHREREN PHASEN

3.0A Einstellung der Garprozesse mit automatischen Programmen (Abb. 25 und 26)

Um ein neues automatisches Garprogramm einzugeben, gehen Sie wie folgt vor: Die Multifunktion-Taste (Z) 5 Sek. gedrückt halten, das Display (A) wird 2 Sek. lang di Schrift **MEHRPHASIGES REZEPT**.

Abb. 25

Danach zeigt das Display (A) die Anzeige (s.rechts) an , in dem 01 die Nummer des Programms ist, die 6 Rechtecke stehen für die 6 Phasen aus dem das Programm bestehen kann. 00:30 ist die Dauer des Programms und die unterbrochen Linie ist der Bereich, in dem man den Namen des Programms eingibt.

Abb. 26

3.0B Einstellung der Nummer eines automatischen Programms (Abb. 27)

Durch Drehen des Encoder-Knopf im Uhrzeigersinn ändert sich die Nummer des Programms aufwärts von 01 bis 67; gegen den Uhrzeigersinn abwärts von 67 bis 01.

Abb. 27

Nachdem Sie den Bereich gewählt haben, in welchem Sie das neue Programm eingeben, drücken Sie den Encoder-Knopf um die Parameter der ersten Phase des neuen Programms einzugeben.

3.0C Wahl der Garart (Abb. 28)

Drücken Sie mehrmals die Multifunktion-Taste (Z) um die Garart der ersten Phase des Programms zu wählen: Heissluft, Dampf oder Heissluft mit Dampf. Die gewählte Garart wird durch Einschalten einer oder mehrerer weissen Led-Betriebsanzeigen (R) und (V) bestätigt.

Abb. 28

3.0D Wahl der Gebläsegeschwindigkeit (Abb. 29)

Um die niedrige Gebläsegeschwindigkeit während der Phase zu wählen, drücken Sie die Taste (F)

Das Einschalten der weissen Led-Betriebsanzeige (F1) bestätigt die Wahl.

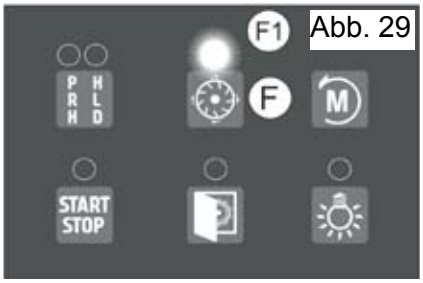


Abb. 29

3.0E Einstellung der Garparameter (Abb. 30, 31, 32 und 33)

Den Encoder- Knopf 5 Sek. gedrückt halten bis die der Temperatur entsprechende weisse Led-Betriebsanzeige (L1) aufleuchtet.

Abb. 30

Ein weiteres Mal drücken, um die auf dem Display (L) angezeigten Temperaturwerte zu ändern.

Den Encoder-Knopf drehen, um den Temperaturwert einzustellen.

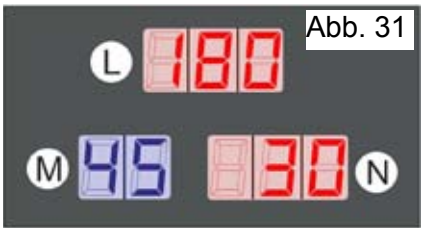


Abb. 31

Nachdem Sie den gewünschten Wert eingestellt haben, drücken Sie den Encoder-Knopf zur Bestätigung. Drehen sie anschliessend den Encoder im Uhrzeigersinn um auf gleiche Weise die anderen Parameter (Feuchtigkeit, Dauer, KTF und Delta T) zu ändern.

Abb. 32

Achtung: Der Parameter Feuchtigkeit in Prozent ist nur im Mischbetrieb änderbar

Achtung: Die Funktion Delta T ist nur nutzbar, wenn zuvor die Temperatur für den KTF eingestellt wurde.

Nachdem Sie den letzten Parameter der ersten Phase des Garprogramms eingestellt haben, drehen Sie weiter den Encoder im Uhrzeigersinn bis, auf dem Display (A) der Pfil neben der Programmnummer nach unten zeigt.

Abb. 33

3.0F Einstellung des Namens des automatischen Garprogramms (Abb. 34, 35, 36 und 37)

Drücken Sie den Encoder-Knopf um sich auf die unterbrochene Linie für den Namen des Programms zu positionieren.
Auf diese Weise wählt man den ersten Buchstaben des Textes, an dieser Stelle ist es möglich den Buchstaben durch Drücken des Encoders einzufügen. Durch Drehen des Encoders kann man weiter bis zum gewünschten Punkt.

Abb. 34

Um den Buchstaben einzufügen, drücken Sie den Encoder und drehen Sie diesen anschliessend bis zum Erreichen des gewünschten Buchstabens.
Durch Drücken bestätigen Sie diesen.

Abb. 35

Weiter den Encoder drehen um das zweite Feld zu wählen. Gehen Sie wie oben beschrieben vor.

Abb. 36

Nachdem Sie den kompletten Namen des automatischen Garprogramms eingegeben haben, drücken Sie den Encoder 5 Sek. lang, um mit der Programmierung der weiteren Phasen fortzufahren.

Abb. 37

3.0G Programmierung der weiteren Phasen (Abb. 38)

Drehen Sie den Encoder-Knopf um das der zweiten Phase entsprechende Feld zu wählen, drücken Sie zur Bestätigung und fahren Sie mit der Programmierung der Parameter wie oben beschrieben fort.

Abb. 38

Auf gleiche Weise für die vorgesehene Anzahl der Phasen des automatischen Garprogramms fortfahren. Bei Beendung der letzten Phase den Encoder-Knopf 5 Sek. lang gedrückt halten, um aus der Programmierungsphase auszusteigen.

3.1 STARTEN EINES AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS (Abb. 39, 40 und 41)

Drücken Sie die Multifunktion-Taste (Z), um die automatischen Garprogramme einstellen zu können.

Abb. 39

Drehen Sie den Encoder, um durch die progressiv gespeicherten, automatischen Garprogramme zu blättern.

Abb. 40

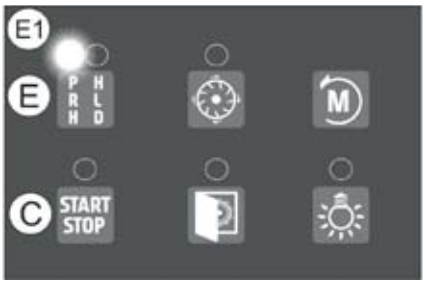
Drücken Sie den Encoder zur Auswahl des gewünschten Programms.

Abb. 41

An dieser Stelle ist es möglich das gewünschte Programm durch Drückn der START/STOP-Taste zu wählen, auch wenn es ratsam ist den Garraum der besseren Resultate wegen, vorzuwärmen. (wie im Paragraph 3.2 beschrieben).

3.2 VORWÄRMFASE MIT EINEM AUTOMATISCHEN GARPROGRAMM

Nachdem Sie das automatische Garprogramm gewählt haben, ist es ratsam den Garraum vorzuwärmen, um die Garphase optimal zu beginnen. Um die Vorwärmphase zu beginnen, drücken Sie die Taste (E). Der Garraum wird erwärmt, bis die Temperatur 30°C höher als die der erste Phase des automatischen Garprogramms beträgt.
Das Einschalten der weissen Led-Betriebsanzeige (E1) bestätigt, dass der Dämpfer sich im Vorwärmbetrieb befindet. Auf dem Display (A) sehen Sie eine Anzeige wie rechts abgebildet.



Bei Erreichen der vorgesehenen Temperatur signalisiert ein akustischer Ton, dass es möglich ist die zu kochen Speisen einzuführen. Nachdem Sie die Speisen eingeführt und die Tür geschlossen haben, drücken Sie die Taste START/STOP um den Garprozess zu starten.

Achtung: Die Vorwärmtemperatur kann keinesfalls höher als die maximale Temperatur der Garart sein , in der man das Vorwärmen durchführt:

270°C in Heissluft oder Mischbetrieb

220°C in Heissluft oder Mischbetrib oder mit niedriger Geschwindigkeit

100°C in Dampf

3.3 COOK & HOLD- FUNKTION KOMBINIERT MIT EINEM AUTOMATISCHEM PROGRAMM

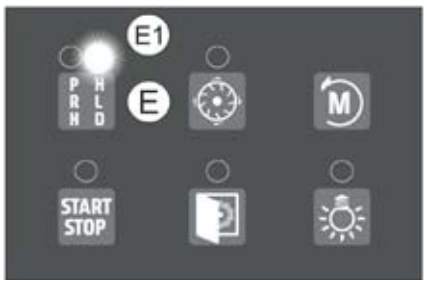
Die Funktion COOK & HOLD erlaubt, nach Beendung des Garzyklus, bei einer statischen Temperatur von 50 °C einen zeitlich unbegrenzten „HALTE“- Zyklus zu vollziehen.

Um die “Cook&Hold” Funktion mit einem automatischem Garprogramm zu kombinieren, gehen Sie wie folgt vor:

Nachdem Sie das automatische Garprogramm gewählt haben, drücken Sie den Encoder-Knopf zur Bestätigung des Programms.

Danach den Encoder-Knopf bis zur Auswahl der letzten Phase des Garprogramms drehen.

An dieser Stelle, nach Drücken der PRH/HLD-Taste (E) für 5 Sek., erleuchtet die weisse Led- Betriebsanzeige (E1) zur Bestätigung, dass die Phase mit dem Garprogramm kombiniert wurde.



Drehen Sie erneut den Encoder, um die erste Phase des Programms zu wählen und drücken Sie zur Bestätigung.

An dieser Stelle ist es möglich das automatische Garprogramm durch Drücken der START/STOP- Taste zu starten.

Am Ende des automatischen Garprogramms, zeigt das Display (A) die Schrift HOLD ON zur Bestätigung, dass die Funktion Cook& Hold aktiviert wurde.

ACHTUNG: die Phase “Cook&Hold” mit einem automatischen Garprogramm kombiniert, bewahrt den gleichen Feuchtigkeitsparameter der letzten Phase des Garprogramms: wenn die letzte Phase des Programms im Heissluftbetrieb ist, wird die Phase Cook&Hold im Heissluftbetrieb 50 °C betragen.
Gleiches gilt für den Dampf- und Mischbetrieb, im Mischbetrieb wird auch die Feuchtigkeitsgehalt bewahrt.

3.4 ZEITVERZÖGERTES STARTEN EINES AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS

Das elektronische System dieses Dämpfers erlaubt das verzögerte Starten eines manuellen Garzyklus oder eines automatischen Garprogramms.

Um diese Funktion mit einem manuellen Garzyklus anzuwenden, stellen Sie die Garparameter wie in den Paragraphen 2.3, 2.4 und 2.5 beschrieben ein und schalten Sie den Dämpfer durch Drücken der ON/OFF-Taste für 3 Sek. lang, aus.

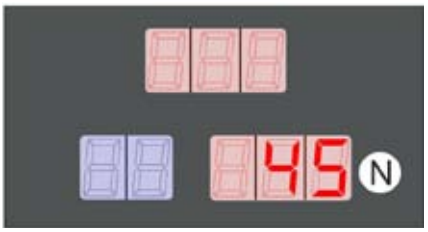
Drücken Sie die START/STOP- Taste für 10 Sek., das Display (A) zeigt die Schrift **START DELAY TIME** an.

Durch Drehen des Encoders können Sie auf dem Display (N) wählen, mit welcher Verzögerung der Garprozess beginnen soll.

ACHTUNG: Dieser Wert kann in diesem Feld von 1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten gewählt werden.

Den Encoder drücken, das Display (A) zeigt die Schrift **START RECIPE MANUAL** an. Nochmals den Encoder drücken, um das Rückwärtszählen (Count- down) bis zum Beginn des automatischen Starts des gewählten Zyklus zu beginnen.

Wenn wir das verzögerte Starten mit einem automatischem Garprogramm kombinieren möchten, sobald das Display (A) die Schrift **START RECIPE MANUAL**, drehen Sie den Encoder bis das gewünschte Programm erscheint. Nochmals den Encoder- Knopf drücken, um das Rückwärtszählen (Count-down) zu starten.



ACHTUNG: Bei Garen mit verzögertem Start, ist es wichtig zu beachten, dass es nicht möglich ist den Garraum vorzuheizen, weil sich sie Speisen bereits im Garraum befinden. Daher kann es nötig sein, die Garparameter zu ändern, um die fehlende Vorheizung zu kompensieren.

4.0 REINIGUNGS –UND WARTUNGSPROGRAMM “XT CARE PROGRAM”

Um die tägliche Reinigung und Wartung des Dämpfers zu vereinfachen und zu fördern hat der Hersteller eine Linie an Produkten für diesen Zweck studiert und getestet. Diese sind komplett mit den benutzten Baumaterialien des Garraums und Boilers kompatibel.
Die gesamten Reinigungs-und Wartungsoperationen und die dafür benutzten Produkte heisst “**XT CARE PROGRAM**” und besteht aus:

- Reinigungsmittel in Tabletten “**DETABINOX®**” für die Garraumreinigung
- Klarspülmittel in Tabletten “**BRILLINOX®**” für die Garraumspülung

DER HERSTELLER AKZEPTIERT KEINE BESCHWERDEN JEDER ART UND FORM HINSICHTLICH DER WIRKSAMKEIT DER REINIGUNG ODER ENTKALKUNG WENN MAN NICHT DIE DAFÜR VORGESEHENEN PRODUKTE DER LINIE „XT CARE PROGRAM“ GEMÄSS ANWEISUNGEN UND IN DEN VORGEGEBENEN MENGEN BENUTZT HAT.

4.1 AUTOMATISCHES GARRAUMWASCHPROGRAMM

Es ist allgemein bekannt, dass die Garraumsreinigung eine Haupteigenschaft der Hygiene ist, sie beseitigt die Gefahr von möglichen bakterischen Beschmutzungen auf der Garprodukte, vermeidet Kochverkrustungen und hält die Qualität des rostfreien Edelstahls AISI 304 bei, aus dem der Garraum gebaut wird.
DER GARRAUM SOLL IMMER AM ENDE EINES JEDEN TAGES GEREINIGT WERDEN.

Wir empfehlen diesen Zyklus am Ende jedes Tages durchzuführen, und besonders wenn man eine Temperatur höher als 100°C eingestellt hat; im Betrieb nur Heißluft oder Heißluft mit Dampf, die die Trocknung der Kochreste im Garraum verursachen.
Die Dämpfer mit programmierbarer Bedienungstafel sind mit vollautomatischer Garraumsreinigung “**XT SIMCLEANER®**” ausgerüstet, die den einzigen Verbrauch von Reinigungsmittel in praktischen Zylinderförmigen Tabletten “**DETABINOX®**” vorsieht.
“**DETABINOX®**” ist das vom Hersteller empfohlene Produkt für diese sehr wichtige Funktion, der Reinigungszyklus ist mit diesem Produkt studiert und geprüft worden, das perfekt kompatibel mit dem Edelstahl des Garraums ist.

Wichtige Anmerkung: der Garraum und alle seine inneren Teile, bestehen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304; auf Wunsch kann der Lüfter auch aus AISI 316, einer höheren Qualität, geliefert werden.

Eventuelle Oxydationen für Eisen typisch wie Rost, oder Änderungen im Aussehen des Edelstahls, können nur vom Mißgebrauch, vom Kontakt mit zuviel Chlor enthaltenem Wasser, von Ätzmitteln und/oder von nicht geeigneten oder ungeeigneten Reinigungsmittel verursacht werden.

Sehr wichtig: Bitte beachten, daß die Reinigungsprodukte, die man normalerweise in der Küche für Töpfe und andere Küchengeräte aus rostfreiem Edelstahl verwendet, nicht geeignet für die Garraumsreinigung sein können und daher können sie bedeutende Schäden verursachen.

Der HERSTELLER kann keine Reklamation über Rost und Oxydationen für die aus rostfreiem Edelstahl gebauten Teile akzeptieren , vor allem wenn die Garraumsreinigung nicht mit dem Reinigungsmittel “DETABINOX®” durchgeführt wurde, der speziell für die Reinigung der oben genannten Edelstahle studiert worden ist.

EVENTUELLE BESCHÄDIGTE OFENTEILE WEGEN GEBRAUCH VON REINIGUNGSPRODUKTEN, DIE MIT UNSEREN OBEN GENANNTEN ANWEISUNGEN NICHT ÜBEREINSTIMMEN, WERDEN DIESE NICHT UNTER GARANTIE ERSETZT ODER ERSTATTET.

4.2 Durchführen eines automatischn Reinigungsprogramms

BEVOR DEN AUTOMATISCHEN WASCHZYKLUS ZU STARTEN,DAS DAMPFABLASSVENTIL DES OFENS AUFMACHEN (Abb. 4.2)

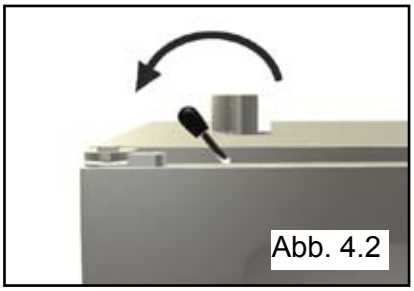


Abb. 4.2

Bevor Sie Reinigungszyklus einzustellen, ist es notwendig folgenden Operationen zu folgen:

Den Deckel (A) vom Behälter für Reinigertabletten und eventuell vom Behälter für Spültabletten (B) beseitigen (Abb. 4.2B).
Es genügt die beiden Deckel mit der Hand zu lösen, dann die Reinigertabletten „**DETABINOX®**“ und die Spültabletten „**BRILLINOX®**“ gemäß der Anweisungen der Tabelle 4.2.A hinsetzen.

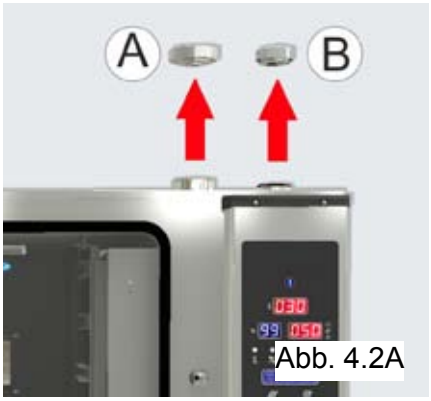


Abb. 4.2A

Den Deckel (A) wieder aufsetzen und die Ofentür schliessen.

Die Multifunktion-Taste (Z) 5 Sek. lang gedrückt halten, um die automatischen Garprogramme einstellen zu können.

Den Encoder-Knopf drehen, bis auf dem Display (A) das Programm n°**68 WASCHZYKLUS KURZ** oder n°**69 WASCHZYKLUS LANG** erscheint.

Drücken Sie den Encoder-Knopf zur Bestätigung des gewählten Programms und die Taste **START/STOP** drücken, um den automatischn Waschzyklus zu starten.

Das Programm n° 68 „**WASCHZYKLUS KURZ**“ besteht aus einer Reinigungsphase von 53 Minuten und einer Spülungsphase von 5 Minuten.

Das Programm n° 69 „**WASCHZYKLUS LANG**“ besteht aus einer Reinigungsphase von 80 Minuten und einer Spülungsphase von 5 Minuten.

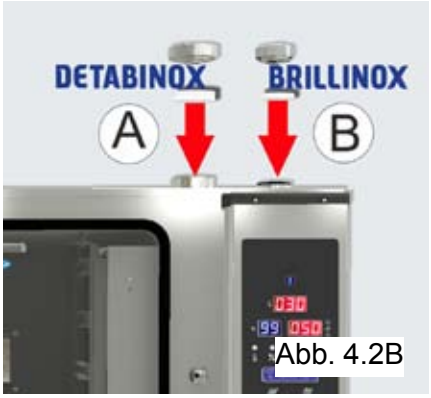


Abb. 4.2B

Reinigungsphase: Das Wasser löst die Tabletten “**DETABINOX®**” und ihre Substanzen werden in eine halbflüssige Form verändert. Die mechanische Aktion der Lüfter wird diese Substanzen auf alle Garraumoberflächen bringen, vor allem wo die manuelle Reinigung schwierig ist. Während dieser Phase wird die Chemische Aktion des Reinigers alle Fett und Kochverkrustungen von den Garraumoberflächen wegnehmen.

Spülphase: Die Spülung ist wichtig, da diese die Reste des Reinigungsmittel beseitigt.

Sehr wichtig: der Gebrauch von Spültabletten “**BRILLINOX®**” erlaubt eine gute Spülung des Garraums.

SEHR WICHTIGE ANMERKUNG: NACH DEM REINIGUNGSZYKLUS UND VOR DEM GARZYKLUS IMMER ÜBERPRÜFEN, DASS KEINE RÜCKSTÄNDE DES REINIGERS IM BEHÄLTER (A) UND SEINEM SITZ SIND. WENN RÜCKSTÄNDE DES REINIGERS VORHANDEN SIND, DIESE MIT EINEM WASSERSTRAHL ENTFERNEN.

SEHR WICHTIGE ANMERKUNG: DIE REINIGUNGSZYKLEN KÖNNEN NICHT UNTERBROCHEN WERDEN. SOLLTE DER BEDIENER EIN WASCHZYKLUS UNTERBRECHEN, IST ES NÖTIG MANUELL EVENTUELLE REINIGERRÜCKSTÄNDE IM GARRAUM UND VON DEN SIMCLEANER -VORRICHTUNGEN ZU ENTFERNEN UND EINEN SPÜLZYKLUS DURCHZUFÜHREN, BEVOR SIE EINE GARPROZEDUR STARTEN.

Wichtige Anmerkung: wir empfehlen, dass der Bediener immer dabei ist, vor allem für die ersten Reinigungsphasen.

SEHR WICHTIGE BEMERKUNG.
Das Waschergebnis hängt vom Kontakt zwischen dem Reinigungsmittel und den Kochresten auf der Oberflächen des Garraums ab. Das Waschsystem, mit dem dieser Ofen versehen wird, sieht vor, dass die in dem "**XT SIMCLEANER®**" erzeugte flüssige Lösung, die den Reinigungsmittel enthält, alle Oberflächen des Garraums durch die vom Motorlüfter forcierte Luft erreichen kann.

4.2A DAUER DER WASCHZYKLEN - EMPFOHLENE FÜR DAS "DETABINOX®" UND "BRILLINOX®"

Ofenmodell	**305**	**105**	**110**	**115**
Anzahl XT SIMCLEANER	**1**	**1**	**1**	**1**
WASCHZYKLUS KURZ (Reinigungsdauer + Spüldauer)	**53' + 5'**	**53' + 5'**	**53' + 5'**	**53' + 5'**
Anzahl Tabletten "**DETABINOX®**"	**1**	**1**	**1**	**2**
Anzahl Spültabletten "**BRILLINOX®**"	**1**	**1**	**1**	**1**
WASCHZYKLUS LANG (Reinigungsdauer + Spüldauer)	**80' + 5'**	**80' + 5'**	**80' + 5'**	**80' + 5'**
Anzahl Tabletten "**DETABINOX®**"	**2**	**2**	**2**	**3**
Anzahl Spültabletten "**BRILLINOX®**"	**1**	**1**	**1**	**1**
Spülzyklus	**5'**	**5'**	**5'**	**5'**

4.3 NUTZUNG DER SPÜLTABLETTEN BRILLINOX®

Im Fall das Wasser, das den Ofen versorgt Kalksedimente enthält, oder eine Härte wie die in der Bedienungsanleitungen hat (4-8°f), empfehlen wir die Spültabletten **BRILLINOX®** zu benuzten, um die Wirksamkeit der automatischen Reinigung zu verbessern.

Die Verwendung der Spültabletten „**BRILLINOX®**“ ermöglicht eine gute Garraumspülung.

Um die Spültablette **BRILLINOX®** in den mit Reinigungssystem **XT SIMCLEANER®** ausgerüsteten Öfen zu verwenden, soll die Spültablette genauso wie die Reinigertablette in die Waschvorrichtung hinzugefügt werden, vor den Waschzyklus zu beginnen (Abb. 4.2A, B).

Das automatische Waschprogramm n° 68 oder n° 69 wählen und die Reinigung starten.

5.0 SPRACHAUSWAHL

Das elektronische System des Dämpfers erlaubt es, die Anzeigen und Namen der automatischen Programme auf dem Display (A) in verschiedenen Sprachen anzuzeigen, um die Eingabe und Interpretation zu vereinfachen. Um die gewünschte Sprache zu wählen, gehen Sie wie folgt vor:

Drücken Sie zusammen die Tasten START/ STOP und PRH/HLD für 10 Sek, das Display (A) wird die rechts abgebildete Schrift anzeigen.

Sollte die gewählte Sprache korrekt sein, genügt es den Encoder zu drehen, um zur Auswahl der Temperatureinheit zu wechseln.
Möchten Sie eine andere Sprache auswählen, drücken Sie den Encoder, drehen Sie diesen bis die richtige Sprache angezeigt wird. Danach erneut den Encoder drücken.

5.1 TEMPERATURWAHL IN C° ODER F°

Nach Bestätigung der Sprachauswahl, schlägt das elektronische System die Auswahl der Temperatureinheit vor.

Von Haus aus wird die Temperatur in C° vorgeschlagen. Sollte dise Temperatureinhit korrekt sein, den Encoder drehen, um das Passwort einzustellen.
Sollten Sie die Temperatureinheit in Fahrenheit (F°) einstellen wollen, drücken Sie den Encoder, drehn Sie diesen bis F° erscheint. Drücken Sie zur Bestätigung erneut den Encoder.

5.2 SCHUTZPASSWORT FÜR DIE AUTOMATISCHEN GARPROGRAMME

Das elektronische System des Dämpfers erlaubt mit einem Passwort die Parameter der automatischen Garprogramme zu schützen. Dieses Passwort wird bei Änderung der in den vorangegangenen Paragraphen beschriebenen, schon eingegebenen Parameter angefragt. Das Erstellen eines einzigen Passwortes ist erlaubt nur wer das Passwort kennt die Änderung mehrphasiger Programme von n°1 bis n°67.

Nachdem Sie die Temperartureinheit bestätigt haben, schlägt das elektronische System die Wahl des Passwortes vor.
Das Display (A) zeigt die rechts abgebildete Schrift an. Drehen wir den Encoder, wir das Passwort nicht aktiviert.

Um das Passwort zu aktivieren, drehen Sie den Encoder, bis auf dem Display (A) die rechts abgebildtete Schrift erscheint. Zur Bestätigung den Encoder drücken.

Zur Wahl des Passworts können Sie die Ziffern 0 bis 9 wählen. Den Encoder drehen und drücken, um alle 4 Ziffern des Passworts zu bestätigen.
Das vom System vorgegebene Passwort ist : 0000.

5.2A Änderung der passwortgeschützten automatischen Garprogramme

Um die Garparameter eines passwortgeschützten, automatischen Garprogramms zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:

Wählen Sie das zu ändernde automatische Garprogramm wie im Paragraph 3.1 beschrieben.

Durch Drücken des Encoders zeigt das Display (A) rechts abgebildete Schrift an. Geben Sie das Passwort ein, wie im vorangegangenen Paragraph beschrieben.

Nachdem Sie das Passwort eingegeben haben, ist es möglich, die Garparameter des gewählten automatischen Garprogramms zu ändern.

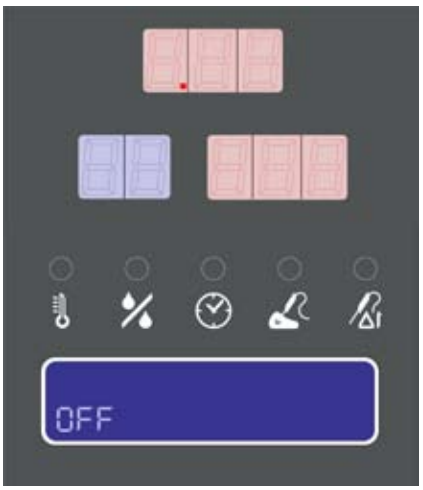
SEHR WICHTIG: die vorgenommenen Änderungen während des automatischen Garprogramms sind auf den aktuellen Betrieb beschränkt. Bei Beendung des Garprozesses kehren die eingegebenen Parameter wieder auf die Werte zurück, die sie vor der Änderung hatten.

Die vorgenommenen Änderung, während der Dämpfer kein automatisches Programm ausführt, sind definitiv.

5.3 AUSSCHALTEN DES OFENS

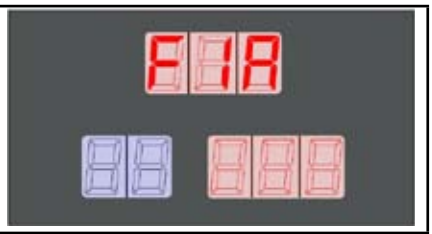
Um den Ofen auszuschalten, drücken Sie die ON/OFF- Taste 3 Sekunden lang.
Bei ausgeschaltetem Gerät, sieht die Bedienungstafel wie auf der Abbildung rechts aus.

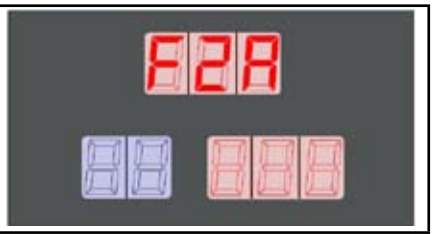
ACHTUNG: Wenn wir den Ofen ausschalten, wenn er sich in der Auswahl mehrphasiger Rezepte befindet, wird das elektronische System bei Einschalten des Ofens in dieser Phase beginnen. Wenn wir umgekehrt, den Ofen ausschalten, wenn er sich in der manuellen Phase befindet, beginnt das elektronische System bei Einschalten in dieser Phase.

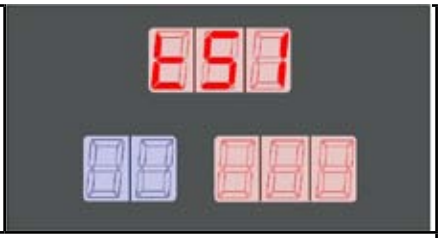


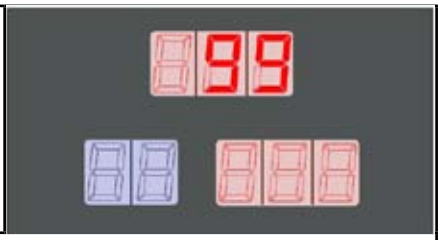
7.0 SIGNALISIERUNG UND ANZEIGE VON STÖRUNGEN UND SCHÄDEN

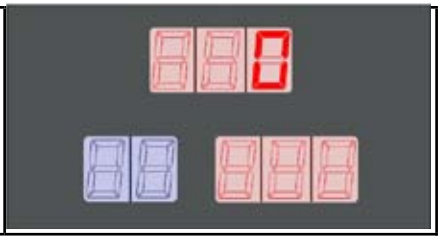
Die Elektronikkontrolle dieses Ofens zeigt eventuelle Betriebsstörungen automatisch auf dem Display mit den folgenden Schriften an.

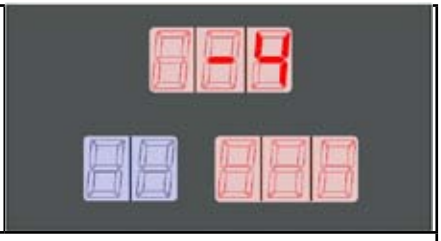
Anzeige	**F1A** **SCHUTZ MOTOR 1 ODER 2** (der Ofen schaltet sich aus, ist in Position stand-by)	
Diagnose	Einschreiten der Sonde für Motorschutz.	
Störung	**Überhitzung des Lüftungsmotors**	
Benutzer verhalten	Den Ofen ausschalten, sicherstellen, dass sich der Motor einwandfrei und reibungslos dreht. Sicherstellen, dass die Spalten für die Motorlüftung, die sich im Rücken und auf der unteren Seite des Ofens sind, nicht verstopft sind. Wenn die Störung nach 60‘ weiterhin andauert oder sich wiederholt, benachrichtigen Sie den Kundendienst.	
Anweisungen für den Kundendienst	Sicherstellen, dass die Rotation der Motorwelle in die korrekte Richtung erfolgt und die Motorlager gut sind. Sicherstellen, dass der Edelstahlventilator nicht verformt und seine Drehung ausgewuchtet ist. Die Dichtung im Rücken des Garraums, neben der Motorwelle auf Ihre Dichtung prüfen Den Motor elektrisch prüfen, um eventuelle Schäden ausfindig zu machen.	

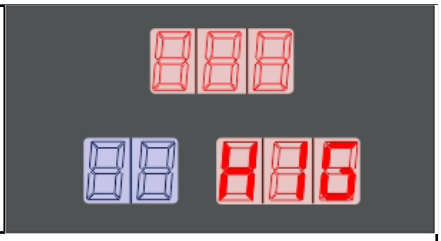
Anzeige	**F2A** **SCHUTZ GARRAUM** (der Ofen schaltet sich aus, ist in Position stand-by)	
Diagnose	Einschreiten des Garraumsicherheitsthermostat.	
Störung	**Zu hohe Temperaturwerte im Garraum**	
Benutzer verhalten	Den Ofen ausschalten, sicherstellen, dass sich der Motor einwandfrei und reibungslos dreht. Man kann den Ofen weiterhin benutzen, aber nur mit Dampfzyklus. Den Kundendienst benachrichtigen.	
Anweisungen für den Kundendienst	Sicherstellen, dass die Rotation korrekt und der Edelstahlventilator im Garraum sauber ist. Kontrollieren, dass der Motor bei richtiger Umdrehungszahl dreht. Die Sensoren des thermostatische System für die Kontrolle der Garraumtemperatur akkurat säubern.Sicherstellen, dass die in der Bedientafel gewählten Temperaturwerte der Garraumtemperatur entspricht. **Den Sicherheitsthermostat, durch Drücken des vorgesehenen Knopfs resetten oder den Thermostat ersetzen.**	

Anzeige	TS1 **GARRUMSICHERHEITSTHERMOSTAT** (der Ofen schaltet sich aus, ist in Position stand-by)	
Diagnose	Der Garraumtemperaturthermostat ist defekt.	
Störung	**Die Temperaturwerte des Garraums sind falsch.**	
Benutzer verhalten	Man kan den Ofen weiterhin benutzen. Beachten Sie aber, dass die in der Bedienungstafel gewählten Temperaturwerte nicht mit denen des Garraums übereinstimmen. Den Kundendienst benachrichtigen.	
Anweisungen für den Kundendienst	Den Garraumtemperaturthermostat ersetzen.	

Anzeige	99 **SONDENSPITZE** (es blinkt auf dem Display)	
Diagnose	Der Kerntemperaturfühler ist defekt.	
Störung	**Falsche Kerntemperaturwerte.**	
Benutzer verhalten	Man kann den Ofen unter Vermeidung der Verwendung des Kerntemperaturfühlers weiterhin benutzen.Den Kundendienst benachrichtigen.	
Anweisungen für den Kundendienst	Den Kerntemperaturfühler ersetzen.	

Anzeige	0 **FÜHLER MIT SONDENSPITZE IN KURZSCHLUSS** (blinkt auf dem Display)	
Diagnose	Fühler mit Spitze für die Kerntemperaturkontrolle ist defekt.	
Störung	**Die Kerntemperaturwerte sind falsch.**	
Benutzer verhalten	Man kann den Ofen unter Vermeidung der Benutzung des Fühlers weiterhin benutzen. Benachrichtigen Sie den Kundendienst	
Anweisungen für den Kundendienst	Den Fühler mit Sondenspitze ersetzen.	

Anzeige	-4 **GARRAUMTHERMOSTAT IN KURZSCHLUSS**	
Diagnose	Thermostat für die Kontrolle der Garraumtemperatur ist defekt.	
Störung	**Falsche Garraumtemperaturwerte.**	
Benutzer verhalten	Es ist unmöglich den Ofen weiterhin zu benutzen.	
Anweisungen für den Kundendienst	Den Themostat ersetzen.	

Anzeige	HIG **GARRAUMTEMP. HÖHER ALS SET FÜHLER**	
Diagnose	Die von dem Fühler mit Sondenspitze gemessene Temperatur ist höher als die zuvor eingestellte.	
Störung	**Die von dem Fühler mit Sondenspitze gemessene Temperatur ist höher als die zuvor eingestellte**	
Benutzer verhalten	Den Fühler abkühlen lassen.	
Anweisungen für den Kundendienst	Sollte nach Abkühlung des Fühlers der Allarm weiter anhalten, den Fühler ersetzen.	

Anzeige	HOHE DAMPFTEMP	
Diagnose	Im Dampfbetrieb, ist die Garraumtemperatur höher als 100°C.	
Störung		
Benutzer verhalten	Den Garraum abkühlen lassen.	

8.0 WARTUNG

Vor Ausführung der Wartungsarbeiten ist der Schutzschalter auszuschalten und das Wasserabsperrventil zu schließen - beide befinden sich dem Gerät vormontiert. Den Backofen am Ende eines jeden Tages reinigen, wobei geeignete Produkte zu verwenden sind.

Der auf Anfrage gelieferte Fettfilter muss nach jeweils 3 Garprogrammen gereinigt werden. Die Verstopfung des Fettfilters kann ungleichmäßiges Durchbraten und längere Garzeiten bewirken.
Die Edelstahlteile sind täglich
1- mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen
2- danach mit Wasser nachzuspülen;
3- sorgfältig trockenzureiben. Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.

DAS GERÄT NICHT MIT DIREKTEM WASSERSTRAHL WASCHEN.

FÜR DAS REINIGEN DES INOX EDELSTAHLS KEINE PRODUKTE BENUTZEN, DIE CHLOR (SALZSÄURE ETC) ENTHALTEN AUCH WENN DIESE IN WASSER GELÖST SIND.

Den Garraum nach jedem Garvorgang reinigen, damit Kochreste und Fett beseitigt werden.
Speisefett oder Saucen, die vom Gargut auf den Garraumboden tropfen, werden in den Ablauf in der Garraummitte geleitet. Zur Reinigung des Garraums sind fettlösende Sprays zu verwenden, damit auch schwer zugängliche Stellen, besonders hinter der Stahlplatte mit der Absaugöffnung, erreicht werden.
Wie folgt vorgehen:

1- den Garraum auf 50°C erhitzen;
2- das fettlösende Mittel unter Beachtung der vom Hersteller angegebenen Menge auftragen;
3- die Backofentür schließen;
4- das Dampfprogramm wählen;
5- den Backofen 20 - 30 Minuten lang in Betrieb setzen. Nach Ablauf dieser Zeit die Backofentür vorsichtig öffnen, Augen und Haut vor Schwaden aus dem Garraum schützen, und sämtliche Teile reinigen. Die abnehmbaren Teile können auch im Geschirrspüler gewaschen werden.

Der Ventilator muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich auf den Ventilatorflügeln kein Fett absetzt. Fettablagerungen verursachen eine Verminderung der Motordrehzahl und der Luftzufuhr, wodurch eine gefährliche mechanische Beanspruchung des Motors hervorgerufen wird.
Bei längerem Gerätestillstand wie folgt vorgehen:
1- den Schutzschalter ausschalten;
2- das Wasserabsperrventil schließen (beide dem Geräts vormontiert);
3- zur Vermeidung von Geruchsbildung die Backofentür halb offen lassen;
4- auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselinöl auftragen.

8.1 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND

Bei Fehlbetrieb, Störung oder unsachgemäßer Betätigung des Sicherheitsthermostats muss das Gerät ausgeschaltet und die Strom- und Wasserzufuhr unterbrochen werden. Den Kundendienst benachrichtigen. Sämtliche Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachpersonal durchgeführt werden. Das Gerät muss mindestens alle 6 Monate überprüft werden; aus diesem Grund ist der Abschluss eines Wartungsvertrags ratsam.

ACHTUNG: Die Herstellerfirma haftet nicht für die in diesem Handbuch enthaltenden Fehler bzw. Druckfehler. Außerdem behält sich der Hersteller das Recht vor, Änderungen, die die grundlegende Betriebsweisen des Geräts nicht verändern und für notwendig gehalten werden, am Gerät vorzunehmen.

9.0 NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN

9.0A Garen mit Kovektion: Das Konvektionssystem, das mit Heißluft funktioniert und mit Temperaturen von 50° bis 270°C arbeitet, eignet sich zum Garen von Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Beilagen und Süßspeisen. Es können gleichzeitig verschiedene Speisen bei gleicher Temperatur gegart werden, ohne dass sich deren Geschmack überlagert. Um beste Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, GASTRO-NORM-Behälter mit Rand zu verwenden und darauf zu achten, dass zwischen der zu garenden Speise und dem darüber stehenden Behälter ein Abstand von mindestens 3 cm besteht, damit die Luft frei zirkulieren kann.
In der Regel sollte vermieden werden, dass die zu garenden Speisen über den Rand des Behälters hinauslaufen; falls sich dies nicht vermeiden lässt, sollte der darüber stehende Behälter nicht eingeführt werden.

Für die Wahl der optimalen Gartemperatur sollte folgende Regel beachtet werden: die Temperatur muss um zirka 20% niedriger als bei herkömmlichen Backöfen ohne Umluft eingestellt werden. Das forcierte Belüftungssystem, mit dem dieser Backofen ausgestattet ist, erlaubt kürzere Garzeiten. Bei Nichtbeachtung der oben genannten Regeln kann ein perfektes Garergebnis beeinträchtigt werden.

9.0B Garen mit Dampf: Mit diesem System kann zwischen 50 und 100°C folgendes durchgeführt werden: Kochen, Auftauen, Sterilisieren und Regenerierung aller Speisen.
Der ohne Druck abgegebene Dampf gewährleistet ein gleichmäßiges und zartes Garen; der Verlust an Vitaminen und Mineralsalzen ist beinahe nicht vorhanden und die Garzeiten sind geringer als beim Kochen in Wasser. Es wird empfohlen, immer einen durchlochten GN-Behälter zu verwenden, damit sich am Boden kein Wasser ansammeln kann. Sollte es notwendig sein, den Garsaft zu sammeln, kann unter diesem Behälter ein nicht durchbohrter eingeschoben werden.
Bei gleichzeitigem Garen von verschiedenen Gemüsearten ist darauf zu achten, dass die geschmackvolleren Speisen immer im unteren Bereich des Garraums angeordnet werden sollen.

9.0C Garen mit Konvektion-Dampf : Dieses, gewöhnlich Kombi-Betrieb genannte System, das die Vorteile des Konvektions-Garvorgangs mit Heißluft (Schnelligkeit, Strom- und Raumeinsparung) mit denen des Dampfgarens (Nährwerte und organoleptische Eigenschaften bleiben erhalten) vereint, eignet sich insbesondere für Speisen, die schnell und bei hohen Temperaturen, mit viel Wasserdampf gegart werden müssen. Auf diese Weise bleiben die Speisen saftig und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Der Backofen eignet sich ideal vor allem zum Garen von Schmorbraten, Gulasch und großen Fleischstücken, wobei empfohlen wird, die Kerntemperatur mit dem dafür vorgesehenen Speisenthermometer zu kontrollieren.

9.0D Garen im Vakuum : Dieses System ermöglicht die Zubereitung mit Dampf von vakuumdicht verpackten Speisen bei maximal 90°C. Für diese Funktion ist die Anwendung der Roste empfehlenswert, da die verpackten Speisen keinerlei Säfte verlieren.

9.1 METHODEN UND RATSCHLÄGE BEIM GAREN MIT KONVEKTION

9.1A Vorspeisen: Für das Garen von Lasagne und überbackenen Nudeln wird geraten, Gastro-Norm-Behälter mit 45 oder 60mm Tiefe zu verwenden. Die Gartemperaturen können zwischen 160 und 180°C schwanken, während für das Gratinieren Temperaturen von über 200°C erforderlich sind.

9.1B Braten: Für das Braten von Fleisch, Huhn und Fisch sind stets Gastro-Norm-Behälter zu verwenden, deren Tiefe von der Größe des Fleischstücks abhängt. Dabei ist darauf zu achten, dass das Gargut nicht höher sein sollte, als der obere Rand des Behälters. Die Besonderheit des Systems ermöglicht eine drastische Reduzierung von Fett und Flüssigkeit: es ist ausreichend, die Speisen vor dem Hineinschieben in den Garraum einzufetten und zu würzen. Die Gartemperaturen können zwischen 150 und 180°C schwanken und müssen je nach Größe des Fleischstücks gewählt werden. Je größer das Stück ist, um so niedriger muss die Temperatur eingestellt werden.

9.1C Grillen: Die Speisen auf die zur Ausstattung des Backofens gehörenden Roste legen, nachdem diese zuvor mit einer Mischung aus Öl und Würze eingestrichen wurden. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen ist es ratsam, das Produkt auf den Rosten so zu verteilen, dass zwischen den einzelnen Stücken genügend Abstand für eine optimale Luftzirkulation bleibt.

9.2 ABHILFE BEI ANORMALEM GAREN

Bei ungleichmäßigem Garen:
Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der zu garenden Speise und dem darüber liegenden Behälter mindestens 3 cm beträgt. Ein geringerer Abstand verhindert die korrekte Belüftung des zu garenden Produkts.

Sicherstellen, dass die zu garenden Speisen nicht zu nahe beieinander liegen und dadurch eine korrekte Belüftung zwischen den Produkten verhindern. Die Gartemperatur könnte zu hoch sein. Eine niedrigere Temperatur einstellen. Wenn das Produkt den direkten Kontakt mit der Heißluft nicht verträgt, muss es in einem Gastro-Norm-Behälter mit angemessener Tiefe angeordnet werden.

Bei zu trockenen Speisen:
Die Garzeit verkürzen.
Die Temperatur muss niedriger eingestellt werden. Dabei beachten, dass je niedriger die Temperatur eingestellt ist, um so geringer der Gewichtsverlust ist.
Der Kombi-Garvorgang, der die Luftfeuchtigkeit im Garraum erhöht, wurde nicht eingestellt.
Die zu garende Speise wurde zuvor nicht mit den notwendigen Ölen oder Soßen eingestrichen.